

## ● 食品の安全を取り巻く状況

私たちは、経済の発展に伴い、豊かな食生活を手に入れてきました。一方で、生産や流通のあり方も変化し、複雑化しています。また、近年では、世界中からのさまざまな食品を日々食べることができるようになりました。

こうした中で、食の安全をめぐる、多くの課題が生じています。最近でも、食品中の放射性物質の問題、O157 などの腸管出血性大腸菌による大規模な食中毒事件の発生、BSE（牛海綿状脳症）対策の見直しなど、枚挙にいとまがありません。

科学技術の発展、食品流通の広域化・国際化の進展などに応じて、食品の安全性の確保のための対策を進めていく必要があります。

### 近年の食の安全に関する主な出来事

2001年 9月	国内で初めて BSE 感染牛が発見される	2011年 3月	東京電力（株）福島第一原子力発電所の事故後、食品中の放射性物質の暫定規制値を設定
2001年12月	中国産冷凍ハウレンソウの1割弱が残留農薬基準値（クロルピリホス等）を超過する事実が判明	2011年 4月	飲食チェーン店において、牛肉の生食による腸管出血性大腸菌 O111 食中毒が発生
2003年 7月	食品安全基本法の制定、食品衛生法の改正	2011年10月	生食用食肉の規格基準を設定
2003年12月	米国で BSE 発生、輸入禁止	2012年 4月	食品中の放射性物質の基準値を設定
2005年12月	食品安全委員会の米国・カナダ産牛肉の食品健康影響評価を受けて、輸入再開	2012年 7月	牛肝臓の基準を設定し、生食用としての販売を禁止
2006年 5月	残留農薬等のポジティブリスト制度の導入	2013年 7月	BSE 対策の見直しに伴い、都道府県等の全頭検査を見直し
2008年 1月	中国産冷凍ギョーザによる有機リン中毒が発生	2015年 6月	豚の肉や内臓を生食用として販売・提供することを禁止
2008年 9月	米の販売・加工業者が非食用米穀を食用に転売していたことが判明	2018年 6月	食品衛生法の改正

## ● 食品衛生法の改正について

### 改正の趣旨

2003年5月に食品衛生法が改正されてから約15年が経過し、その間、食のニーズは多様化や食の国際化など、食を取り巻く環境は変化してきました。

これらの変化に対応し、食品の安全を確保するため、2018年6月に食品衛生法が改正されました。

### 改正の概要

1. 広域的な食中毒事案への対策強化
2. HACCP に沿った衛生管理の制度化
3. 特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集
4. 国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備
5. 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設
6. 食品リコール情報の報告制度の創設
7. その他（乳製品・水産食品の衛生証明書の添付等の輸入要件化）

詳しくは、厚生労働省のウェブサイトをご確認ください

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000197196.html>

